42e Année. — Tome LXXXIII N° 2158 Paris, 7 Novembre 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA FILTRATION (1)

Choix du filtre. — L'opportunité du filtrage étant ainsi fixée, quelles considérations devront servir de base au choix d'un filtre ? Ce choix dépend évidemment en tout premier lieu de ce que l'on veut faire. Ainsi, au point de vue limpidité, un propriétaire sera généralement moins exigeant qu'un négociant, à moins qu'il n'expédie directement ; il sera aussi moins pressé que lui. Inversement les vins ne faisant guère que passer dans le chai du négociant, celui-ci ne se préoccupera que fort peu de la stérilisation obtenue, alors que ce résultat sera primordial en quelque sorte pour le propriétaire ayant à compter avec la conservation des produits. Si donc le producteur vend au commerce un simple filtre à manches présentant une grande surface filtrante, c'est-à-dire faisant bien et vite, à peu de frais, cela suffira ; s'il vend à la clientèle directement, il devra compléter ce dégrossissage par un affinage complémentaire au filtre à pâte, ou en polyfiltrant. Ces derniers moyens seront au contraire ceux du négociant, qui désire avant tout éblouir un acheteur ; à ce point de vue, le filtrage sur pâte ou bougie de coton sera supérieur. Propriétaires et négociants auront recours à ce dernier ou aux filtres à bougies minérales chaque fois qu'ils consacreront au vieillissement ou à la mise en bouteille un vin non pasteurisé ou suspect — et chaque fois qu'ils voudront arrêter un début d'altération.

Etant fixés sur la catégorie d'appareils convenant à notre travail, il nous restera à choisir parmi plusieurs modèles se présentant tous également bien aujourd'hui en apparence. C'est ici qu'on devra faire entrer en jeu les questions de débit, de surface filtrante, de stérilisation relative obtenue, de construction, de résistance, d'exigences d'installations et de prix, etc..., à peu près de la même façon qu'on les a fait maintes fois intervenir pour le classement des nombreux appareils présentés dans les concours spéciaux. Seuls des essais pratiques peuvent en effet confirmer ou infirmer les dires du constructeur, et il faudra se bien renseigner. On y joindra un appréciation de la rapidité d'usure, des facilités de montage, de démontage et de nettoyage, de surveillance, d'isolement et de changement d'éléments en cours de route, du temps nécessaire à établir la limpidité, des frais d'entretien, etc... Enfin, on calculera le prix de revient par unité de surface filtrante, le prix de l'hectolitre débité à l'heure par la même unité d'après le débit moyen et, en totalisant les notes afférentes pour ces divers points de vue à chacun des modèles concurrents, on pourra rationnellement les classer, distinguer le plus convenable à chaque cas particulier de la pratique.

Installation et création de la pression: Filtration forcée. — Un filtre étant choisi, reste à l'installer. A ce point de vue, les meilleur serait naturellement

(1) Voir *Revue*, nos 2152, 2153, 2154, 2155, 2156 et 2157, pages 197, 213, 236, 245, 261 et 280.

celui qui demanderait le moins d'aménagement possible, qui pourrait fonctionner à volonté n'importe où. Mais un élément du débit est, en quelque sorte, étranger au filtre et au liquide ; c'est la pression indispensable à toute filtration et qu'il faut fournir à l'appareil. La satisfaction de cette exigence est la cause des installations spéciales qu'on est généralement obligé d'effectuer lorsqu'on veut filtrer.

La valeur de cette pression devra varier selon la matière filtrante utilisée. Avec un filtre à pâte par exemple, nous savons déjà qu'une pression supérieure à 4 mètres de liquide serait plus nuisible qu'utile par le tassement de la pâte et la vitesse du courant liquide qu'elle causerait, tandis que cette même pression pourra être insuffisante s'il s'agit d'un filtre à manches ou de certains vins particulièrement difficiles à clarifier. Il y a donc lieu de bien fixer à l'avance les détails de l'installation selon le filtre choisi.

Dans le cas le plus fréquent, où on dispose de bâtiments assez élevés (6 à 8 mètres), on donne cette pression par une surélévation de liquide, mais une telle installation demande, en premier lieu, de la fixité. Tout le liquide à filtrer doit en effet passer dans le réservoir surélevé, ce qui entraîne à l'établissement des canalisations fixes et coûteuses, bien que la pompe et le filtre puissent être mobiles. En général, on place alors un collecteur à portée des robinets de tous les vases de la cave, et c'est par ce moyen qu'on envoie à volonté du vin dans le conquet d'une pompe, fixe le plus souvent, qui peut l'élever dans un réservoir à niveau constant placé dans les combles de la cave. De ce réservoir partent trois canalisations : l'une de sa partie supérieure pour le retour au conquet de ce qui est élevé en trop par la pompe, les deux autres du bas. Une d'entre elles sert à distribuer le vin pendant les soutirages dans les différents foudres du chai et règne au niveau de leurs trappes auxquelles on peut aisément la relier ; l'autre sert à l'alimentation du filtre. Celle-ci sera munie d'un robinet permettant d'admettre sur cet appareil tout ou partie de la pression disponible, selon le moment de l'opération,

C'est ainsi qu'on dispose habituellement les canalisations fixes d'une cave et l'on peut, par ce procédé peu compliqué, filtrer à volonté l'un quelconque des foudres. Le vin filtré est envoyé soit dans les barriques d'expédition, soit dans un foudre, par une canalisation ; la dénivellation entre la trappe et le niveau constant du réservoir suffit le plus souvent à ce dernier résultat. Quand elle n'y suffit pas (filtre colmaté, pression trop faible), il devient nécessaire de pomper à nouveau le vin filtré.

On voit de suite le point faible de ce système : c'est qu'on consomme inutilement beaucoup de force motrice. Plus le filtre se colmate en effet et plus sa résistance augmente, moins il débite. La pompe étant ici indépendante du filtre conserve toujours, elle le débite mal. Le filtre prenant de moins en moins, c'est une fraction de plus en plus grande de ce débit qui retourne par le trop plein du réservoir au conquet ; à la limite, lorsque la pression est insuffisante à vaincre la résistance du filtre, le liquide est même élevé en pure perte. On s'en aperçoit bien avant, évidemment, quand le rendement du filtre devient mauvais et qu'il y a lieu de renouveler les surfaces filtrantes, mais une portion du

vin est toujours élevée, battue, et par conséquent aérée, sans utilité. Il est à remarquer cependant que cette aération se produira au conquet ou dans le réservoir surélevé fatalement, même avec un filtre conçu pour opérer à l'abri de l'air selon les conceptions les plus modernes, puisqu'elle est imputable à la pompe seule. On a donc tort d'en faire quelquefois grief au filtrage. Tout autre mode de clarification comportant un transvasement, jusqu'au simple soutirage, pourrait y soumettre aussi le vin ; nous allons voir que les derniers perfectionnements du filtrage ne sauraient encore l'éviter, l'exagèrent même, malgré que l'action de l'air puisse être particulièrement nuisible aux vins fins ou vieux.

De plus, dans ce dispositif, la pression décroît constamment et graduellement au lieu d'augmenter en raison de la résistance croissante du filtre. Le niveau s'élève en effet peu à peu dans le foudre qui reçoit le vin filtré, créant ainsi une contre-pression sur le filtre ; cette contre-pression ajoutée à la résistance de l'appareil peut arriver à contre-balancer la dénivellation sous laquelle on travaille, à la rendre insuffisante ou de nul effet.

Cependant cette influence de la contre-pression est nulle ou à peu près quand le vin est mis en fûts au sortir du filtre.

Quoi qu'il en soit, il saute aux yeux qu'on supprimerait tous ces inconvénients et l'aménagement lui-même si on reliait la pompe et le filtre en un seul circuit fermé, la résistance régulièrement croissante du second se répercutant sur la première, dont l'effort devrait alors augmenter peu à peu pour conserver au débit une valeur à peu près fixe. Cela jusqu'à une certaine limite, bien entendu, car nous savons que le rendement d'un filtre est toujours fatalement limité. Cette relation directe est possible ; nous avons déjà vu en effet qu'une élévation consécutive de la pression peut compenser la décroissance de la porosité des filtres pendant un certain temps, temps évidemment variable avec l'état du liquide, l'épaisseur, l'étendue et la nature du matelas filtrant. Pour la réaliser, que faut-il : uniquement que les variations d'effort et de débit de la pompe ne puissent causer aucun coup de bélier dans le filtre, quels que soient les changements de vitesse demandés au moteur.

Des motopompes aménagées dans ce but existent déjà, et certaines maisons ont mis dans le commerce des groupes mécaniques brevetés pour l'application de cette filtration forcée. On peut cependant concevoir celle-ci en dehors de ces instruments et alimenter un filtre directement au moyen d'une pompe, chaque fois qu'une surélévation de niveau est impossible ou trop coûteuse. Pour maintenir alors la pression du liquide constamment supérieure à la résistance du filtre, on est obligé d'interposer entre la pompe et le filtre un réservoir à air.

Mais cette résistance n'étant pas illimitée, il faut prévoir encore un retour du liquide à l'aspiration dès que la pression de marche est atteinte. A cet effet, on dispose une soupape convenablement chargée sur le trajet du vin. Si le réservoir est suffisamment spacieux, les coups de bélier possibles, même avec les pompes à plusieurs pistons combinés, peuvent être évités et une marche régulière peut être encore assurée au filtre.

Mais nous retombons dans les inconvénients signalés plus haut à propos de l'installation fixe : nous pompons, battons, aérons du vin inutilement pendant

toute la filtration puisqu'il y aura toujours une fraction du liquide refoulé qui retournera par la soupape à l'aspiration. Un tel système exige d'ailleurs beaucoup de surveillance et de doigté, car il faut charger peu à peu la soupape si on veut que le rendement reste convenable pendant toute l'opération en dépit du colmatage graduel du filtre. A chaque changement de vitesse de la pompe, il y a variation de pression dans le filtre et par conséquent il y a lieu de surveiller la limpidité du vin filtré. Il faut prendre garde de ne pas dépasser la résistance des manches, des canalisations, etc... sous peine d'accidents coûteux ou de pertes de vin. Pour si bien qu'on règle la soupape, on consommera toujours de la force motrice en pure perte, parce qu'on travaillera toujours sous une pression supérieure à celle qui est nécessaire, etc... Bref l'application de la filtration forcée sans appareils spéciaux est une opération de précision qu'il est imprudent de confier à un ouvrier quelconque comme les autres travaux de la cave. Aussi est-elle restée longtemps peu employée et lui accordait-on peu de valeur.

D'une façon générale, on peut faire à toutes les installations la même critique : c'est qu'elles sont établies avec tout le soin voulu pour empêcher l'aération du vin pendant l'opération même du filtrage, et, de la meilleure foi du monde, pour la causer en même temps avec plus ou moins d'intensité *avant et après*. La filtration forcée exagère même cet inconvénient, car elle met le liquide en contact avec l'air notablement comprimé, c'est-à-dire dans les meilleures conditions voulues pour qu'il dissolve le maximum possible de cet oxygène nuisible à sa qualité. Et nous verrons plus loin de quelle importance il serait au contraire de soustraire la précieuse boisson à toute aération. Nous ne voyons malheureusement pas le moyen aisé d'opérer intégralement à l'abri de l'air, du moins dans les anciennes installations ; avec la filtration forcée, il y en aurait peut-être un : ce serait d'alimenter le ou les réservoirs intermédiaires avec de l'acide carbonique sous pression, que l'on trouve aujourd'hui aisément et à bon compte dans le commerce. La présence d'acide carbonique dissous dans le vin nous paraît devoir être plutôt un avantage, — bien que le rôle de ce gaz dans nos appréciations organoleptiques ne soit pas encore bien éclairci, — car il redonnerait aux vins du Midi un peu de cette fraîcheur qu'on leur reproche d'avoir trop perdue à l'époque où on les filtre. Malgré la solubilité de ce gaz, surtout comprimé, dans le liquide, la dépense ne paraît pas devoir être considérable et bien des vins vieux gagneraient à cette carbonification passagère. De plus, le vin dégageant partie de son acide carbonique dans le récipient où on l'enverrait s'y mettrait de lui-même à l'abri de l'air sous une couche plus dense de ce gaz. Mais l'expérience comparative n'a pas été faite, que nous sachions du moins, et nous ne saurions garantir pour nos vins une amélioration réelle par le filtrage sous pression ou sous atmosphère d'acide carbonique.

Avantages et inconvénients du filtrage. Comparaison avec le collage. — Nous avons dit que nous ne prendrions aucune position dans le débat si souvent ouvert entre filtreurs et colleurs. Cependant, nous croyons devoir citer ici les avantages principaux du filtrage et les circonstances où il doit être préféré à d'autres.

On a écrit qu'il y avait entre les deux façons d'opérer toute la distance qui sépare un moyen purement physique et une action chimique. C'est parfaitement exact avec certaines catégories de filtres, ceux à pâtes par exemple, qui ne peuvent modifier en rien la constitution du liquide, mais c'est faux, rigoureusement parlant, pour ceux qui nécessitent un encollage préalable. Nous l'avons déjà vu en parlant précisément de cet encollage qui peut exercer, en moindres proportions il est vrai, la même action chimique que le collage. Encore doit-on ajouter que les nouveaux procédés d'encollage signalés plus haut réduisent à peu près à néant les différences, à ce sujet, entre les deux catégories de filtres, puisque la base des nouvelles poudres est une substance inerte par rapport au vin.

Est-ce bien là un avantage pour le filtrage, en réalité ? L'action chimique du collage a du bon quant à la persistance de la limpidité ; et il est certain que bien des vins qui, simplement filtrés, se retroublent au bout de quelque temps, resteraient limpides s'ils avaient été préalablement collés. Mais le collage est lent, de réussite quelquefois aléatoire, tandis que le filtrage est immédiat et permet d'expédier de suite le liquide au client au fur et à mesure des besoins. Les deux opérations répondent donc à des exigences différentes, à des catégories diverses de fournisseurs. Et nous croyons que c'est plutôt là la raison des préférences dont chacune est encore l'objet d'une part par la majorité des propriétaires, et d'autre part par la grande masse des négociants, les uns et les autres restant comme étrangers à toute querelle de chimistes à propos des 1 ou 2 dixièmes d'alcool, d'extrait, etc... que peuvent laisser en route l'une ou l'autre de ces opérations pratiquées avec plus ou moins de soins.

On a dit que le collage donnait une plus grande sécurité de limpidité que le filtrage. Pour peu qu'on soit appelé à recevoir les confidences des uns et des autres, on voit vite qu'il y a presque autant de vins filtrés que de vins collés, qui relouchissent dans la suite, sans que les causes de ce relouchissement accidentel apparaissent bien nettement la plupart du temps. Il y a là une lacune dans nos connaissances œnologiques, lacune qui certainement se comblera avec le temps, au fur et à mesure des progrès de la chimie, car les matières colorantes et albuminoïdes, les substances pectiques, les diastases coagulantes et les tanins, sont des corps dont la constitution exacte est encore mal et peu connue, il faut l'avouer. Beaucoup de ces louches répétés tiennent à l'instabilité d'état physique de ces substances qui disparaissent effectivement peu à peu des vins au cours du vieillissement normal, tapissant les bouteilles de dépôts souvent volumineux que tout le monde a pu remarquer.

Le passage de l'état liquide à l'état solide est plus ou moins lent, plus ou moins saisissable à nos sens imparfaits, même avec l'aide du microscope le plus puissant ; parfois il est brutal et rapide, parfois il est insensible, sans que nous voyons toujours exactement la raison de ces changements d'allure. En résumé, on trouve encore dans cette question de clarification des vins la part d'inconnu que la nature paraît s'être réservée là comme en tout, stimulant notre curiosité scientifique vers un pourquoi qui recule toujours. Mais ces cas d'insuccès ne sont que de rares exceptions, avec lesquelles on ne doit compter que pour con-

firmer les règles déjà énoncées et qu'on ne peut rationnellement faire peser en faveur ou en défaveur de l'un ou de l'autre procédé.

On a trouvé aussi que le filtrage donnait aux vins des défauts organoleptiques : goûts de manche, de cuivre ou de fer, d'évent, goût de sec, pertes de bouquet, de velouté et de moelleux, etc. Les premiers ne peuvent pas se produire si on a soin d'affranchir l'appareil neuf avec de l'eau, puis du vin, de le tenir étamé et propre, de laver préalablement à toute opération les pâtes et les manches, comme il a déjà été indiqué plus haut, et de les conserver convenablement entre deux filtrations. Quant à la fatigue que les dégustateurs et gourmets constatent dans les vins filtrés, elle pourra varier selon le mode de filtrage adopté, mais elle est presque fatale. Le filtre a beaucoup fonctionné à l'abri de l'air, si on agite au préalable le vin au conquet de la pompe, dans le réservoir surélevé ou intermédiaire, dans le vase où on le refoule ensuite, etc., on ne saurait l'empêcher d'être battu bien plus souvent qu'il n'est utile, de perdre tout son acide carbonique et de dissoudre l'oxygène à la place. A moins donc de filtration forcée avec dispositifs particuliers, il sera presque impossible d'éviter une certaine aération et partant un peu d'évent, goût auquel on peut ramener à peu près toutes les autres impressions gustatives signalées dans les vins filtrés. C'est bien peu de chose si l'on veut se rappeler à quel degré de plat et de fade les anciennes manches pendantes de nos pères amenaient les vins qu'on y pulvérisait en gouttes au large contact de l'air !

Dans le cas des vins de consommation courante, l'inconvénient est faible, car il suffit en général de laisser reposer le vin quelques jours après le filtrage pour que ce léger défaut disparaisse : si on doit expédier de suite, l'inconvénient est encore faible puisque l'agitation du wagon le ferait naître à elle seule s'il n'existait pas déjà. Il est même nul ou se change en avantage avec certains vins malades, très gazeux, ou les vins jeunes ayant besoin d'air pour s'affiner. Il ne prend réellement d'importance que dans le cas des vins fins, et alors des précautions particulières et aisées, les encollages perfectionnés signalés par M. Laborde et utilisés comme il l'a soigneusement décrit, permettront de surmonter cette petite difficulté. Le collage exigeant des fouettages et des soutirages aussi ne paraît pas bien supérieur au filtrage à ce point de vue.

Quant à la perte de couleur qu'on impute souvent au filtre, c'est une pure illusion d'optique, due simplement à la différence de limpidité avant et après filtrage. Si on regarde en effet par transparence un liquide louche, il paraît plus opaque que le même liquide filtré, parce que les parcelles en suspension réfléchissent toujours plus ou moins les rayons lumineux qui les rencontrent ; il y a en quelque sorte absorption de lumière, tandis qu'après élimination de ces parcelles, cette dispersion ne se produisant plus, la lumière franchit librement le liquide qui paraît dès lors moins foncé.

Loin donc d'y avoir entre les deux opérations du filtrage et du collage l'antagonisme qu'on a bien voulu y mettre, nous estimons au contraire qu'elles peuvent se compléter utilement l'une l'autre en certains cas.

Le collage d'un vin malade par exemple, surtout quand il est fait sans sulfitage ou tannisage préalable, peut gagner beaucoup comme action stérilisante et

clarifiante à la fois, à être suivi à quelque distance d'une filtration sur cellulose ou terre d'infusoires. Nous disons à quelque distance parce qu'il y aurait difficulté, longueur en tout cas, à jeter sur une paroi filtrante toutes les lies de colle obtenues ; il vaut mieux alors laisser tomber les gros flocons et ne filtrer qu'ensuite. Ainsi pratiqué, un filtrage pourrait sauver bien des vins que le collage mal fait a abîmés au lieu d'améliorer. Nous pensons qu'il doit suivre et non précéder le collage, comme l'indiquent, à tort croyons-nous, certains auteurs. Les filtres ordinaires ne peuvent en effet exercer aucune action sur les substances d'état physique instable que le vin peut contenir, — à moins de faire appel à des parois filtrantes minérales tellement serrées qu'elles ne sont pas pratiques, — tandis que le collage exerce souvent sur ces substances une action d'entraînement non négligeable quant à la persistance future de la limpidité. Le filtre vient à point ensuite pour parfaire leur élimination. Les vins blancs de garde, que le défaut de tanin naturel rend particulièrement fragiles, se trouveront bien de subir ces deux actions clarifiantes successives, la filtration étant toujours la dernière, celle qui doit précéder la pasteurisation ou l'embouteillage.

Le filtrage offre certains avantages propres : suppression à peu près complète des accidents de surcollage, un seul soutirage au lieu de deux la plupart du temps (donc moins d'aération obligatoire), réduction des lies et par suite du déchet au minimum, rapidité d'action et facilité de livraison immédiate des coupages demandés, utilisations possibles en toute saison tandis que les collages d'été sont aléatoires comme réussite, stérilisation relative bien meilleure.

Il a contre lui le fait qu'il nécessite un appareil particulier, une installation spéciale, — toutes choses relativement coûteuses, — une apparente complication et une certaine surveillance, que le collage n'exige évidemment pas. Il paraît en conséquence ne pouvoir être appliqué qu'à des quantités un peu importantes, telles que l'amortissement des dépenses représente un faible amortissement par hectolitre traité, comme c'est le cas pour un négociant. Nous croyons qu'en effet le prix assez élevé des filtres est le principal obstacle à leur diffusion aisée dans les moyennes et petites caves.

Mais ces conditions d'emploi peuvent être améliorées et nous estimons que les avantages de la filtration sont encore trop l'apanage des commerçants. Les vins du Midi se prêtent particulièrement par leur rusticité relative à ce traitement et le filtrage devrait effectivement être plus répandu dans nos régions, en particulier le filtrage à façon, la possession collective des filtres par des groupements de propriétaires, par des coopératives, etc., tous moyens propres à résoudre très heureusement les questions d'achat, d'entretien et de conduite des appareils et installations. Là où les propriétaires isolés reculent, surtout par ces temps de mévente, parce qu'il s'agit d'un instrument coûteux, qu'on n'utilisera que rarement..., l'industriel spécialisé ou l'association ne reculeraient pas, et la pratique du filtrage se répandrait pour le relèvement heureux de la qualité générale de nos vins.

On pourra nous objecter à ce sujet que dans nos propres conseils aux viticulteurs de la Station œnologique du Gard, il nous arrive précisément d'indiquer bien plus souvent le collage que le filtrage. L'argument serait spécieux, car il

s'agit alors de traitements plus particuliers que généraux, de 1 ou 2 foudres au plus de faibles contenances, dans une cave isolée ne possédant généralement pas encore de filtres, pour lesquelles, en ces années de crise, il paraîtrait puéril de donner aux viticulteurs déconcertés par les cours le conseil d'une immobilisation sérieuse de capital. Mais si le filtrage à façon était plus répandu, mis davantage à la portée de tous comme facilités ou comme prix, nous en ferions presque toujours l'égal du collage dans nos consultations, car à notre avis chacun peut filtrer et bien filtrer s'il veut réellement s'en donner la peine. La filtration peut devenir une opération de propriétaire aussi bien et plus même que de négociant, puisque, stérilisant davantage, elle assure mieux encore que le collage la conservation du vin ; elle doit donc se vulgariser beaucoup avec les nouvelles conditions faites par la surproduction au marché des vins.

André Castel,
préparateur à la Station œnologique du Gard.

N. B. — En terminant cet exposé un peu sommaire, il est de mon devoir de remercier M. H. Astruc, directeur de la Station, qui a bien voulu mettre à ma disposition toute sa documentation, tous ses travaux personnels, publiés ou non, et m'aider de ses précieux conseils pour mettre au point les textes ci-dessus.

ACTUALITÉS

L'année 1935 en Bourgogne. — L'année culturale 1935 a plutôt mal débuté en Bourgogne. Un printemps froid et pluvieux avait gêné sérieusement le départ de la végétation et, à la mi-juin, on estimait que la vigne avait bien 3 semaines de retard sur la normale. A ce moment, le beau temps étant revenu, la fleur passait comme par enchantement et, au 14 juillet, la vigne avait regagné une dizaine de jours sur son retard.

Le début froid et pluvieux faisait craindre que la chlorose ne fasse son apparition dans les endroits qui y sont sujets. Il n'en fut rien, et la vigne resta verte malgré les circonstances défavorables.

Dans la première dizaine de juin, une attaque de mildiou se déclara, mildiou de la feuille dans les terrains sains, mais mildiou de la grappe, très inquiétant, dans certains finages humides. Nul doute que les dégâts ne se seraient étendus si le beau temps ne s'était finalement mis de la partie, et pour longtemps puisqu'il devait durer jusqu'à la fin d'août. Cette attaque de mildiou fut arrêtée net par la sécheresse et les Viticulteurs se contentèrent de faire 4 sulfatages en moyenne.

Dans les parages du 14 juillet, on signalait un peu partout de l'oïdium, quelques grains par ci, par là, mais dans nos pinots rouges, cette maladie ne présente jamais la gravité avec laquelle elle sévit dans les blancs (chardonnay) où les soufrages doivent être exécutés avec une minutie particulière.

La première génération de Cochylis et d'Eudémis a fait peu de ravage, le

raisin a passé très vite fleur, et les grains prenant rapidement du volume les vers ont commis très peu de dégâts.

La seconde génération que l'on estimait devoir être réduite, comme cela avait été le cas l'an dernier à la suite de l'été sec, a été plus abondante qu'on ne l'espérait. Les dégâts ont été d'autant plus apparents, qu'une arrière-saison pluvieuse amena une pourriture surtout intense dans les terres humides, où la Cochylis et l'Eudémis sont toujours très abondantes, et où les raisins piqués des vers sont de suite attaqués par le Botrytis.

Les traitements nicotinés de 2ᵉ génération qui donnent pourtant de si bons résultats, n'ont pas été faits cette année comme il eut été souhaitable qu'ils le fussent. Leurs plus chauds partisans y ont regardé à deux fois avant de le faire exécuter. Ils sont si coûteux, et le vin se vend si peu cher que beaucoup se sont abstenus....

La maturation s'est faite normalement, une pluie bienfaisante tombait le 25 août, nous nous en serions volontiers contenté, mais malheureusement, à partir du 15 septembre, la période sèche était terminée, et nous abordions le moment le plus critique pour la qualité de notre production bourguignonne.

On sait que nos vins doivent une partie de leurs grandes qualités, à cette maturation en saison tempérée qui leur confère ce caractère et cette distinction qui font défaut aux vins issus de raisins arrivés à maturation aux rayons brûlants d'un soleil implacable. Or sous notre latitude, un retard ou une avance d'une huitaine de jours, dans la végétation, peuvent avoir une importance considérable sur la qualité du vin à venir.

La période des équinoxes est généralement génératrice de troubles atmosphériques, et il est toujours désirable qu'une vendange précoce, permise par une végétation en avance, permette de mettre le raisin à la cuve avant les pluies équinoxiales. Avec le retard d'une dizaine de jours que nous avions cette année, on pouvait craindre bien des déboires. Si la vendange n'a pas été aussi ensoleillée qu'on aurait pu le souhaiter, par contre, nous n'avons eu que très peu de pluie.

La Fédération des Associations Viticoles de la Côte-d'Or, qui a mis en tête de son programme « qualité avant tout » avait invité par voie d'affiches, les viticulteurs à vendanger très tard et à se conformer aux bans de vendanges fixés dans leurs communes. Il est réconfortant de voir, que de ce côté, les vignerons ont compris leur intérêt, et en fait, un peu partout, on a vendangé très tard (du 3 au 22 octobre).

On peut estimer, qu'en général la récolte est inférieure de 1/6 à 1/4 de celle de l'an dernier. Tailles moins généreuses ? Engrais moins libéralement utilisés ? Vignes fatiguées d'une production inusitée en 1934 ? Par endroits, certains ceps et même des parcelles entières, débilités, présentaient déjà fin août, un feuillage tout rouge indiquant un trouble de nutrition indiscutable. Ces ceps fatigués n'ont pu amener leurs raisins à une maturation normale.

Il est peut-être encore tôt pour formuler un avis judicieux quant à la qualité des vins obtenus. Toutefois, les grands vins blancs (Montrachet, Meursault) promettent, sans posséder peut-être le fond des 1934, d'avoir beaucoup de finesse. Ils sont souples, sans excès d'acidité, ce qui est le gage d'une belle qualité.

Quant aux vins rouges qui sortent de la cuve, on se rend compte qu'il y aura beaucoup de choix dans les cuvées qui seront soumises à l'appréciation des amateurs. Comme toujours, ce sont les vins issus de vieilles vignes et vendangées tard qui dominent.

Maintenant, il est une question qu'on n'ose à peine aborder, c'est la question prix. Déjà, avant la récolte, des acheteurs parcouraient les villages à la recherche de « Vignerons susceptibles d'avoir des excédents ». Charmant euphémisme qui désigne tout simplement le pauvre type désargenté à la veille de manquer de futaille et qu'on délestera de sa récolte à vil prix. De fait, on n'ose l'écrire, des vins de pinot ont été enlevés au pressoir à 250 francs la pièce de 228 litres. C'est une catastrophe sans précédent, les vignerons bourguignons sont désespérés et en arrivent à douter de l'opportunité et de l'efficacité de toutes les lois et de toutes les mesures dont les résultats bienfaisants ne se font jamais

sentir, mais qui à chaque intervention de l'Etat se traduisent par de nouvelles contraintes et de nouveaux appels de fonds.

La loi sur les appellations d'origine ? Faillite quasi-totale. La Bourgogne produit en moyenne 87.300 hectolitres de vins à appellations, le commerce en sort annuellement quelque 150.000 et les caves à la propriété sont pleines jusqu'à la voûte... Mystère...

Devant ce résultat, peu reluisant, eu égard aux innombrables lois, règlements, procès, jugements, formalités de toutes sortes qui devaient tout régler, on comprend que le vigneron bourguignon soit devenu sceptique vis-à-vis de tous les remèdes qu'on vient lui prôner chaque jour.

Les nouvelles réglementations inspirées par les viticultures méridionales et algériennes, qui veulent faire payer leurs erreurs aux autres, sont incompréhensibles ici et vexatoires. On a fait appel à la solidarité de tous les vignobles de France, et on les a tous mis dans le même sac.

Logiquement devrait-on assimiler nos coteaux millénaires à ces vignobles où hier encore, la main de l'homme n'avait jamais porté le fer de l'outil ? Et qu'ont de commun nos crus prestigieux avec ces plaines dont la production avouée nous laisse rêveur ?

Entre un producteur de Bourgogne et un vigneron du Midi, il y a la différence qu'il y a entre un orfèvre et un quincailler, et on veut les courber tous deux sous des réglementations identiques. C'est une pure dérision.

Les vignerons du Centre, de l'Est et de l'Ouest qui généreusement s'étaient ralliés à l'idée d'une solidarité viticole nationale, comprennent qu'ils n'ont rien à faire dans cette galère, qu'ils n'auront à y gagner que complications et ennuis de toutes sortes et qu'enfin, ce n'est pas aux petits bien innocents, à payer les erreurs des grands.

Nos vignobles à grands vins doivent s'acharner à poursuivre inexorablement une politique de qualité, ce sera dur, mais c'est là seulement qu'est le salut. Le décret instituant les appellations contrôlées, a fait naître de grands espoirs, nous souhaitons de tout cœur qu'ils se réalisent.

La mévente ne sera pas éternelle, et si un jour les barrières douanières venaient tant soit peu à se baisser, nos grands vins de Bourgogne repartiraient à la conquête du monde. Ce jour-là, alors, la crise serait terminée pour nous. — René ENGEL, Vosne-Romanée (Côte-d'Or).

Région des grands vins blancs de Bordeaux. — Un été assez chaud, mais fréquemment arrosé par des pluies d'orages, n'a point permis de rattraper entièrement le retard causé au printemps par les gelées. La véraison n'a commencé que vers le 15 août. Le premier tri a été retardé jusqu'au 25 septembre.

Dans les vignes qui sont restées à l'abri de la grêle, la quantité est considérée comme normale. L'invasion de Mildew, qui avait causé des craintes en juillet, a été localisée aux étages supérieurs du feuillage ; les grappes sont demeurées saines, exemptes de Rot brun, et les insectes n'ont fait que des dégâts insignifiants.

On est généralement surpris du faible poids des moûts qui jure avec le bel aspect de la vendange. Le retard de la végétation a contrarié le développement de la pourriture noble et la concentration du moût sur le cep. Le vin de 1935 sera bon ; mais on ne compte pas sur une réussite exceptionnelle.

Avant-hier, sous l'influence d'un fort vent du Nord, les vignes des plaines non abritées ont montré leurs feuilles toutes recroquevillées. La pluie a suivi de près. Cette température est peu encourageante pour les vignerons qui s'obstinent à rechercher la qualité en retardant la cueillette.

C'est la quatrième récolte que beaucoup de vignerons vont emmagasiner. Le stock n'a guère diminué en 1935. Les cours sont inexistants : les rares ventes qui se pratiquent sont à des prix que personne n'ose avouer. On se demande si le contrôle renforcé des appellations d'origine apportera un remède efficace à cette situation vraiment désespérante. — Georges BORD.

Situation du vignoble de la Loire-Inférieure. — La récolte de 1935 succédant à la grosse année 1934 semble maigre. En réalité, elle est simplement de petite moyenne.

Fatiguées par l'effort fourni en 1934, les souches n'ont donné au printemps qu'un débourrement médiocre. Un peu de gelée en avril, et du Mildiou en juin ont, par place, diminué les espérances. Dix sulfatages furent nécessaires pour avoir des vignes réussies.

C'est le mauvais temps de septembre qui cette année a provoqué la diminution d'une vendange qui eût été passable sans lui.

Froid et pluie ont provoqué un ralentissement de la maturation jusqu'aux premiers jours d'octobre. Ces circonstances ont permis aux insectes, Cochylis et Eudémis, de poursuivre tout le cycle de leur nuisible existence. Beaucoup de grains piqués pourrirent ; de ce fait, le vigneron a perdu plus du 1/3 de ses fruits, et le rendement moyen final n'a pas dépassé 15 à 16 hectolitres à l'hectare.

Les Muscadets et autres vinifera ont été particulièrement atteints. Les hybrides échappèrent à ces ravages, mais très peu chargés dès le printemps, ils ne donnent qu'un faible rendement.

Quelle sera la qualité ? Elle est moyenne. Les Muscadets donnent 9° d'alcool ; avec la chaptalisation légale, ils gagneront 11° et seront bons. Leur acidité n'est pas exagérée, et ils auront de la saveur.

Même note pour les gros plants, pinots et autres vinifera dont les degrés oscillent autour de 8° et l'acidité entre 7 et 8 grammes.

Il ne peut être question ici de distillation obligatoire et de blocage, les exploitations sont restreintes et le rendement à l'hectare cette année vraiment trop faible.

Quant à la vente aux 4/10, différée jusqu'au 1er janvier 1936 pour le reste, elle est bien acceptée et comprise par l'ensemble des récoltants.

Les besoins de la clientèle spéciale du Muscadet pourront être servis de justesse en vins vieux de 1934 et en vins nouveaux de 1935. — M. C.

Liberté paysanne. — On peut dire, parce que le fait n'est pas niable, que plus l'étreinte de l'économie dirigée se resserre, plus elle va à l'encontre du but poursuivi.

Le mécontentement grandit chez les viticulteurs qui, veules mais confiants, ont cédé peu à peu sur leur liberté, pour payer le lourd tribut de ceux qui n'ont pas su ou voulu prévoir vers quelles catastrophes leur inertie ou leur complicité conduisaient la viticulture.

Malgré les lois viticoles, malgré le monstrueux monopole des alcools qui va coûter si cher à nos finances et qui déjà a semé tant de ruines ; malgré l'article 8, comme si le bon sens et la logique voulaient défier tout cela, les cours des vins baissent au lieu de monter.

Il y a quatre ans, à la suite d'une expérience concluante, alors que pour atteindre le degré minimum nous venions d'évaporer, sans qu'il en coûte un centime à quiconque, 800 hectos sur 4.000 de notre récolte par la concentration de nos moûts, nous préconisions ce moyen comme capable de barrer la route à la crise qui venait, avec comme complément :

1° L'arrêt formel, immédiat, sans condition, de toute plantation nouvelle.

2° L'interdiction absolue du sucrage dans la France entière.

3° La fixation d'un degré minimum assez élevé et variable avec la présentation de la récolte pendante.

4° L'usage exclusif des moûts concentrés en vinification pour l'obtention de ce degré minimum.

Puis, en présence du chiffre dérisoire d'exportation de nos vins ordinaires dans nos propres colonies, nous suggérions l'envoi de nos moûts concentrés et la réincorporation, sur place, de l'eau évaporée au départ de façon à fournir à nos populations coloniales qui en sont privées, le vin courant de France et d'Algérie à prix sensiblement égal à celui vendu dans la métropole.

Ces avis étaient préconisés à la suite d'essais absolument probants.

Ici, on nous a accusé de vouloir révolutionner les coutumes viticoles ; de vouloir frauder ou ouvrir la porte à la fraude.

Là-bas, on nous a répondu que l'Annamite devait continuer à s'intoxiquer avec de l'alcool de riz que le budget colonial était calculé sur cette consommation, etc...

Nous avons donc rengainé nos suggestions et nous avons attendu avec patience, mais non sans effroi, que le désastre se produise.

Il est venu, plus important que nous l'imaginions. Il frappe aussi bien les 1.675.000 viticulteurs démagogiquement exonérés que les 75.000 que les lois ont définitivement ruinés. Il est beaucoup plus grave que nous l'avions imaginé parce qu'il s'y est ajouté ce nouveau fléau, le monopole des alcools depuis si longtemps convoité par ceux qui attendaient leur heure !...

Toutes les erreurs ont été commises. Le commerce dont on a fait trop bon marché est désemparé ; il est dégoûté. Pourtant, ceux qui sont les bergers de ces victimes directes, trouvent qu'elles sont encore insuffisamment frappées puisqu'ils réclament chaque jour de nouvelles mesures étatistes.

Mais pourquoi donc ceux qui se sont si lourdement trompés n'ont-ils pas le courage ou la loyauté d'en convenir ? Pourquoi s'obstinent-ils à nier l'évidence ? Convoitent-ils vraiment l'Office du Vin ? Cependant, le paysan ne peut plus attendre, sa patience s'épuise et il pourrait bien se faire que ne pouvant plus tenir et las d'être berné, il réagisse enfin, pour le retour vers ce dont il n'aurait jamais dû sacrifier un seul pouce : sa liberté. — NAVATEL-ROUSTAN.

Avis émis par l'Assemblée générale extraordinaire du Syndicat du 5 octobre 1935 sur les conditions de classement de Châteauneuf-du-Pape parmi les appellations contrôlées

I. *Aire de production.* — Les vignes produisant le vin de Châteauneuf-du-Pape doivent être cultivées sur un sol formé par le diluvium alpin des plateaux ou des terrasses et la mollasse marine du miocène, sol situé sur un plateau ou en coteaux avec exclusion totale des alluvions récentes du Rhône.

L'aire de production correspondant à ces conditions de nature du sol figure sur la carte annexée aux jugements du Tribunal départemental de Vaucluse, en date des 28 juin 1929 et 28 mars 1930, confirmés par les arrêts de la Cour d'appel de Nîmes des 14 mars 1930 et 12 mai 1931, ainsi que par les arrêts de la Cour de Cassation des 24 janvier et 21 novembre 1933.

Toutefois, pour des raisons de précision, les experts ayant procédé à la délimitation de Châteauneuf-du-Pape ou celui d'entre eux qu'ils délégueront à cet effet, devront reporter le premier périmètre figurant sur la carte d'état-major annexée aux jugements sur un plan cadastral. Ce plan, signé par eux ou leur délégué, sera déposé à la mairie de chacune des communes intéressées en ce qui la concerne.

Les frais de ce travail seront à la charge du Syndicat des Propriétaires-Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape qui les prélèvera sur les fonds lui revenant sur le produit de l'acquit vert.

— Voté à l'unanimité.

II. *Cépages.* — Les seuls cépages pouvant produire le vin de Châteauneuf-du-Pape sont les suivants :

a) Cépages principaux constituant le fond de l'encépagement : Grenache, Clairette, Syrah, Mourvèdre, Picpoul, Terret Noir ;

b) Cépages accessoires : Counoise, Muscardin, Vaccaresse, Picardan, Cinsaut, Roussane, Bourboulenc.

— Voté à l'unanimité.

III. *Rendement à l'hectare.* — Le vin de Châteauneuf-du-Pape ne peut provenir de vignes dont le rendement total (Râpé ou autre vin compris) à l'hectare dépasserait 36 hectolitres.

— Voté à l'unanimité moins 10 voix.

IV. *Degré minimum.* — Tout vin, même remplissant toutes les autres conditions précédentes ou suivantes n'a pas droit à l'appellation Châteauneuf-du-Pape

s'il ne titre au moins 12°5 d'alcool réel produit par la vinification normale et naturelle. Toute opération d'enrichissement (chaptalisation, concentration, vinage, etc.), même pratiquées dans les limites légales est interdite et fait perdre au vin qui la subit l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

— Voté à l'unanimité.

V. *Mode de culture :*

1° *La taille longue*, c'est-à-dire toute taille laissant plus de 2 bourres (yeux) en sus du bourrillon est interdite, sauf pour le syrah.

2° *La mise sur fil de fer* est interdite sauf pour le syrah.

3° *La submersion* est interdite.

4° *L'arrosage* n'est toléré qu'en cas de sécheresse persistante et dans ce cas, il est limité à deux fois seulement par récolte.

5° *Tous les raisins présentant un défaut quelconque* doivent être triés et séparés des vendanges de Châteauneuf-du-Pape. Ils servent à faire un autre vin dit « Râpé », lequel n'a pas droit à l'appellation.

Toute vendange de Châteauneuf doit donner, à peine de perdre le droit à l'appellation, au moins 5 % de « Râpé ». Toutefois cette proportion devant être souvent dépassée, il est institué une Commission de fixation du pourcentage. Cette Commission, composée de 15 membres appartenant chacun à l'un des différents quartiers principaux du périmètre délimité, désignés par l'Assemblée générale du Syndicat des Propriétaires-Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, devra se réunir à la demande de l'un des membres du Bureau du Syndicat ou sur pétition de 20 au moins des adhérents adressée au Président avant le commencement des vendanges. Le Président saisi d'une demande régulière devra convoquer la Commission au milieu de la période des vendanges. Après avoir pris l'avis de chacun des commissaires, la Commission fixera à la majorité des voix le pourcentage minimum de « Râpé » devant être retiré des vendanges pour l'année considérée. Ce pourcentage pourra éventuellement être différent pour certains quartiers ayant subi des dommages dus aux maladies cryptogamiques ou aux accidents climatériques particuliers. Procès-verbal des délibérations et des décisions de la Commission du pourcentage devra être déposé dans les mairies intéressées et publication de ces décisions devra être faite par la voie de la presse toutes les fois où un pourcentage supérieur au minimum serait fixé.

6° *Vignes jeunes.* — Il est interdit de mettre dans les vendanges de Châteauneuf-du-Pape les raisins des vignes jeunes pendant une durée de trois ans, à compter du jour de leur plantation.

— Tout le paragraphe relatif au mode de culture est voté à l'unanimité.

VI. *Mode de vinification.* — Le Châteauneuf-du-Pape est un vin fait en rouge ou en blanc avec cuvage prolongé. Les vins rosés, manquant de couleur ou tachés, n'ont pas droit à l'appellation.

— Voté à l'unanimité.

VII. — L'inobservation d'une seule de ces conditions, le mélange des vendanges, de moûts ou de vins ayant droit à l'appellation avec des vendanges, des moûts ou des vins n'y ayant pas droit, entraîne la perte de l'appellation sans préjudice des sanctions légales s'il y avait lieu.

— Voté à l'unanimité.

Enfin le Syndicat de Châteauneuf-du-Pape estime que la réglementation des appellations contrôlées ne se comprendrait pas d'abord, sans que son application soit assurée par les agents de contrôle nécessaires et ensuite sans qu'un certain nombre de mesures soient prises pour enrayer le trafic des acquits d'origine. Il demande donc :

1° La constitution d'un corps d'inspecteurs spécialisés dont un certain nombre devraient avoir les connaissances nécessaires pour l'identification des cépages.

2° L'obligation du pesage au poids public de toutes les vendanges à appellation contrôlée adressées à des viticulteurs.

3° L'interdiction d'enlèvement moins de 3 jours après les déclarations de récoltes partielles.

4° L'interdiction des étiquettes neutres, c'est-à-dire ne portant pas le nom du

récoltant ou de celui qui a fait la mise en bouteilles, pour les appellations contrôlées.

— Voté à l'unanimité.

Fêtes vinicoles de Bourgogne (Beaune, 16 et 17 novembre 1935). — La vente des Vins des Hospices de Beaune, l'Exposition Générale des Vins de Bourgogne auront lieu cette année les 16 et 17 novembre. La réputation de la Bourgogne nous évite d'insister sur l'intérêt et l'importance de ces deux manifestations.

Mais, pour la première fois, elles seront accompagnées d'un ensemble de réjouissances qui mettront la cité beaunoise en liesse et feront revivre les fastes du Duché de Bourgogne au temps de Philippe le Bon.

Un prestigieux repas servi dans un cadre bourguignon et agrémenté d' « entremets », farces et fabliaux dus à la plume d'un revuiste célèbre, transporteront le visiteur en plein XV[e] siècle.

Cité vineuse et capitale vinicole, Beaune revivra en ces deux jours son passé glorieux.

Tous ceux qui s'intéressent aux vins de France, tous les amateurs des grands crus bourguignons feront à Beaune en novembre un voyage qu'ils ne regretteront pas.

Assemblée générale des conseillers du commerce extérieur de France. — Le Prix Lhermitte à M. Léon Douarche.

Décerné à toute personne, sans distinction de fonction, qui aura, par des conférences, des écrits, ou par son action, contribué au développement de l'expansion commerciale française, le Prix Lhermitte a été décerné à M. Léon Douarche, Directeur de l'Office International du Vin.

Depuis 1922, soit comme chef de service à l'Office National du Commerce extérieur, soit comme Directeur de l'Office International du Vin et secrétaire général de la Commission Internationale permanente de Viticulture, M. Douarche a consacré toute son activité au développement de l'exportation des vins.

Chargé à plusieurs reprises de missions dans les pays de l'Europe Centrale et orientale, puis participant à tous les Congrès et aux conférences internationales de la vigne et du vin, en dernier lieu rapporteur général de la question du vin à la Conférence économique de Londres, M. Douarche a, tant par la parole que par ses nombreux ouvrages, travaillé inlassablement au développement de cette richesse économique de notre pays que constituent la viticulture et le commerce du vin.

Nous qui suivons de près l'action de notre collègue Léon Douarche, et qui connaissons les services qu'il rend à la cause du *Vin*, nous applaudissons de grand cœur à cette juste récompense, solennellement remise par M. le Président de la République.

P. MARSAIS.

Bibliographie

René DAGE. — *Les Courtiers-Gourmets à travers les âges. Notes d'histoire sur le Courtage* (1 volume in-4° de 300 pages, édition de luxe avec planches et nombreuses gravures.

Un beau livre pour les bibliophiles, les historiens et les viticulteurs, mais il n'est malheureusement pas en vente ; les 1.500 exemplaires qui ont été tirés, tous numérotés et sur papier de luxe ont été gracieusement distribués par l'auteur, notre confrère R. Dage, l'un des meilleurs rédacteurs de la grande publication hebdomadaire, la *Revue des boissons.*

M. René Dage a réuni dans son beau livre et argumenté toute l'histoire de la question des courtiers-gourmets et publié les documents anciens et nouveaux, les pièces authentiques sur cette ancienne confrérie, le tout illustré de nombreux clichés et de très belles planches très artistiques en couleur. Nous sommes heureux de lui dire toutes nos félicitations pour la publication de cette belle page d'histoire documentaire viticole. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 260 fr. ; Mâconnais, 160 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 280 à 320 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 320 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 200 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 250 à 275 fr. ; Gros plants 1935, 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges 1935, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (4 novembre 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges 1934, Montagne » à » fr. » ; 1935, sous-marc, » fr. à » fr. » ; logés, » fr. à » fr. » ; Costières 1935, sous-marc, » fr. » à » fr. » ; logés, » fr. » à » fr. ; supérieurs, insuffisance d'affaires. Pas de cote. Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (5 novembre). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré ; 1935, 5 fr. à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (31 octobre). — 1935 : Rouges 4 fr. 25 à 5 fr. ; Rosés, 4 fr. 50 à 5 fr. » ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°. » fr. Récolte 1935, vins rouges de 4 fr. 25 à 5 fr. » le degré.

Minervois (3 novembre). — Marché d'Olonzac 1934, 5 fr. 50 à » fr. » ; 1935, 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Perpignan (2 novembre). — Vins rouges 1935, 4 fr. 25 à 4 fr. 50 ; 9°5 à 11°, de 5 fr. » à 5 fr. 50.

Carcassonne (2 novembre). — Vins rouges 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 75 ; logés, 5 fr. à 5 fr. 25.

Narbonne (31 octobre). — Vins rouges 1934, de 4 fr. à 4 fr. 50 ; 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 81 fr. le quintal, orges, 45 fr. à 47 fr. ; escourgeons, 45 fr. à 47 fr. ; maïs, 36 fr. à 45 fr. » ; seigle, 50 fr. » à 52 fr. » ; sarrasin, 53 fr. à 57 fr. ; avoines, 43 fr. » à 48 fr. — Sons, 31 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 29 à 33 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 58 à 62 fr. ; Esterling, de 30 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr. ; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr. ; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr. ; luzerne, 215 fr. à 145 fr. ; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 150 à 135 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 60 à 80 fr. ; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 166 fr. 50 à 168 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 20. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. », — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 350 à 800 fr. ; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 350 à 600 fr. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 120 à 250 fr. ; Muscat, 150 à 160 fr. les 100 kgs. — Pêches, 600 à 1.000 fr. — Prunes, 180 à 400 fr. — Figues, 300 à 550 fr. — Noix vertes, 250 à 400 fr. — Noisettes, 250 à 400 fr. — Coings, 100 à 200 fr. — Châtaignes, 150 à 220 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 270 fr. — Choux-fleurs, 75 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates de Paris, 100 à 140 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 150 à 250 fr. — Poireaux, 120 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 60 à 120 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 500 à 650 fr. — Haricots à écosser, 140 à 180 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 500 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.